



Schoko-Kaffee-Schnitten

Description

Zutaten

F r das Backblech (40 x 30 cm):

Biskuitteig: 4 Eier (Gr e M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

10 g Dr. Oetker Kakao

1 TL Instant-Espressopulver

Knusper llung:

200 g dunkle Schokolade

200 g Butterkekse

Sahne llung:

150 g dunkle Schokolade

800 g kalte Schlagsahne

4 [Pck. Dr. Oetker Sahnesteif](#)

80 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 70 g Schokoladent felchen (Zartbitter)

etwa 1 TL Instant-Espressopulver

Zubereitung

1. Vorbereiten

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2. Biskuitteig

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstange) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Kakao und Espressopulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unter Rühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Minuten

3. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stützen und mit dem Papier erkalten lassen. Boden auf eine Platte oder Backblech legen und mit gebackenes Backpapier abziehen.

4. Knusperfüllung

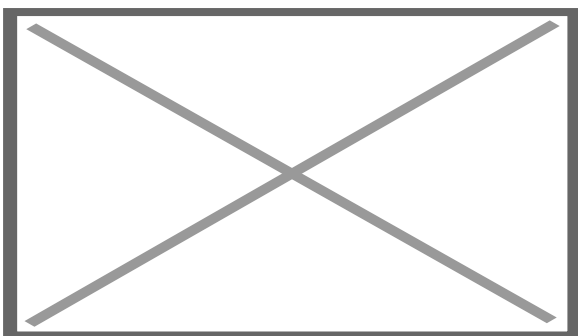
Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen. Mit einem Teigroller die Kekse fein zerkleinern. Schokolade und Kekse miteinander vermengen, gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.

5. Sahnefüllung

Schokolade ebenfalls schmelzen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Sahne halbieren. Unter eine Hälfte Sahne vorsichtig die geschmolzene Schokolade unter Rühren und gleichmäßig auf der Knusperfüllung verteilen. Kuchen mind. 30 Min. kalt stellen. Übrige Sahne auf der Schokoladenfüllung gleichmäßig verstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren

Vor dem Servieren Kuchen in 24 Stücke schneiden. Auf jedes Stück ein Schokoladentüpfelchen setzen und mit Espressopulver bestreuen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

August 31, 2020

Author

jeanny

default watermark